

herfst — — menu



keuken en eetboetiek open op maandag 11-14 u
maandagavond en dinsdag enkel open voor groepen vanaf 15 p
woensdag gesloten
open donderdag van 11u tot 14u en vanaf 18u30 tot 21u
open vrijdag van 11u tot 14 u en vanaf 18u30 tot 21u
open zaterdag vanaf 18u30
open zondag vanaf 11 u doorlopend

NIEUW

nu ook welkom in onze afhaal - eetboetiek
zo kan u ook thuis genieten van onze hapjes en suggesties
(liefst daags voordien of graag ten laatste 2 u
vooraf uw bestelling doorgeven)

hapjes — — om te delen

	afhaal	bistro
Gegrilde witte pens	6	9
6 Escargots met verse kruiden	9	12
6 Kaasbolletjes	5	8
6 Garnaalbolletjes	6	9
6 Courgetterolletjes met chorizo	6	9
6 Oosterse kippeballetjes	5	8
Plankje Italiaanse ham	9	12
Oesters natuur / st	3.5	4
Crackers met dip van rodebiet en geitenkaas	7	10
Crackers met tomatensalsa	7	10
Bruschetta met gerookte zalm	10	14
Calamares 4 st	9	12
Wildpastei met uienconfit en toast	10	14

vege — — tarisch

	afhaal	bistro
Notenslaatje met kroket van Brie, chutney van appel en kweepeer	12	15 / 20
Vegetarische pasta met champignon en truffel	12	15 / 20
Gratin met warme najaarsgroente	15	20



kids — — menu

	afhaal	bistro
Kaaskroket	5	7
Garnaalkroket / st	7	10
Gefrituurde visreepjes (3 stuks)	9	12
Kinderpasta met tomaat	8	12
Kip met frietjes , rauwkost of appelmoes	10	14
Kindersteak* met frietjes, rauwkost of appelmoes	14	18

à la — — carte

— Voorgerechten en salades

	afhaal	bistro
Soep van Butternutpompoeen	6/L	6
Garnaalkroket 1 / 2 / 3 st	7/st	10 / 18 / 25
Think pink salade met gerookte zalm , frambozenazijn, roze peper en granaatappel	15	19
Tataki van tonijn met kimchi van chinese kool en radichio	15	19
Schelvisgoujonettes met warme kruidenremoulade en koolrabi	15	19
Spies van coquille en witte pens met champignon en truffel	17	21
Rundscarpaccio met balsamico, rucolaslaatje en geraspte parmesan	12	17
Gebakken ganzenlever met confit van appel en kweeper	18	24
Gelakt buikspek met krokantje van brie en confit van kweeper, notenslaatje	16	19
Cesar Salade met gegrilde kip	15	18

voorgerecht als hoofdgerecht + €7

à la — — carte

— Hoofdgerechten

	afhaal	bistro
Pluma Iberico uit de houtskooloven* met stampot van zoete aardappel en auberginekaviaar	24	32
Hertenkalffilet met mosterdpersillade, uiencrunch, knolselderpuree, peer, rode wijn	30	36
Fazant met kroketjes, witloof, appel en veenbes	22	30
Rundsmedaillon Rossini met geconfijte sjalot en ganzenlever, witloofslaatje en truffelmousseline	27	35
Gegrilde rundsbrochette met saus naar keuze, rauwkost en frietjes	—	29
Steak* met saus naar keuze, rauwkost en verse frietjes	—	29
Spaanse Rubia Gallega entrecôte* , saus naar keuze, rauwkost en verse frietjes	—	35
Côte à l'os* per 2 personen met rauwkostsalade, verse friet of gebakken krieltjes	50	62
Linguinipasta met gegrilde kip* , champignon en truffel	18	26
Bladerdeegje met vol au vent van hoevekip, slaatje en frietjes of gebakken krieltjes	18	26
Stoofpotje van varkenswangetjes met witloofslaatje, confit van appel en kweepeer, frietjes, aardappel of krieltjes	18	26
Tagliata van tonijn met verse pasta en tomatensalsa	22	30
Gebakken zeetong , rauwkost en verse friet	—	35
Kabeljauw met ratatouille van venkel, pompoen en courgette	22	30



herfst — — menu

	afhaal	bistro
Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	40	50
Begeleitend drankenarrangement*		20
2 voorgerechten - hoofdgerecht - dessert	52	65
Begeleitend drankenarrangement *		25

**cava, aangepaste wijnen, water en koffie*

— Voorgerecht

Tataki van tonijn met kimchi van chinese kool en radichio
of

Gelakt buikspek met krokantje van brie
en confit van kweepeer, notenslaatje
of

Spies van coquille en witte pens met champignon en truffel
of

Schelvisgoujonettes met warme kruidenremoulade en koolrabi

— Hoofdgerecht

Fazant met kroketjes, witloof, appel en veenbes
of

Kabeljauw met ratatouille van venkel, pompoen en courgette

— Dessert

Trio van chocolademousse: wit, melk en fondant, met geconfijte sinaas
of

Verrine met vanille, mascarpone, amandelcrunch en speculoos
of

Nougatparfait met confit van rode vruchten

dag — — lunch

	afhaal	bistro
Soep	5/L	5
Voorgerecht	10	12
Hoofdgerecht	15	20

*Wekelijks nieuwe suggesties: klassiekers met een twist
Afhalen kan op bestelling, graag 2 u vooraf, ook in het weekend*



zoet ————— — mondvermaak

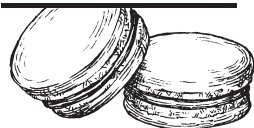
	afhaal	bistro
Crème Brûlée	—	9
Sorbet Colonel: Citroensorbet met wodka	—	11
Bladerdeegje met appel, speculoos en vanille*	7	12
Moelleux van chocolade met rood fruit en vanille*	7	12
Nougatparfait met confit van rode vruchten	7	11
Vanilleroomijs met warme chocolade	—	10
Vanilleroomijs met banaan, chocolade en advocaat	—	12
Vanilleroomijs met rode vruchten	—	12
Sabayon met compôte van rode vruchten en ijs	—	12
Tiramisu: verrine met vanille, mascarpone, amandelcrunch en speculoos	7	11
Trio van chocolademousse: wit, melk en fondant, met geconfijte sinaas	7	11

* geen vanille inbegrepen bij afhaal van appeltaart en moelleux

— IJs om af te halen

	afhaal	bistro
Ons vanilleroomijs is in afhaal apart per liter verkrijgbaar	12 / 1	

Andere smaken op bestelling, graag een week vooraf.



MIBRASA

De temperatuur die kan oplopen tot wel 350° zorgt voor een unieke textuur en sappigheid van de gegrilde producten. Het gebruik van de speciaal ontworpen houtskoolsoort zorgt voor de typerende intense smaak. Proef de côte à l'os, steak, Rib Eye, rundsbrochette, de Caesar Salad met gegrilde kip, een gegrilde tonijnsteak,

FORMULES OP MAAT

Onze leuze: Voor elk wat wils: klassiekers met een twist

Formules op maat voor een receptie, familiefest, verjaardag of gezellig samenzijn, geboorte of doopfeest, communie, of lentefest, verloving of huwelijk, pensioen of afscheid, personeelsfest of vergadering met voorstelling... (ook projectiescherm/clickshare ter beschikking)

Alle formules worden met smaak, sfeer en de nodige aandacht besproken

Aperitief, lunch of diner in onze buitenbistro of resto.

Liever thuis genieten? Kom dan gerust langs om een van onze hapjes of gerechten af te halen in onze eetboetiek. Iedereen welkom!

CADEAUBON

Een groot of klein cadeau, een gebaar en attentie die altijd in de smaak valt ! Wij staan mee in voor een happy moment bij het afhalen, het overhandigen en bij het genieten ter plaatse ...



Nokeredorpstraat 26, 9771 Nokere-Kruishoutem
09 383 60 76, reserveer online: www.hetlandhuys.be

Deel een leuke foto op sociale media en maak kans op een extra attentie bij uw volgend bezoek.

